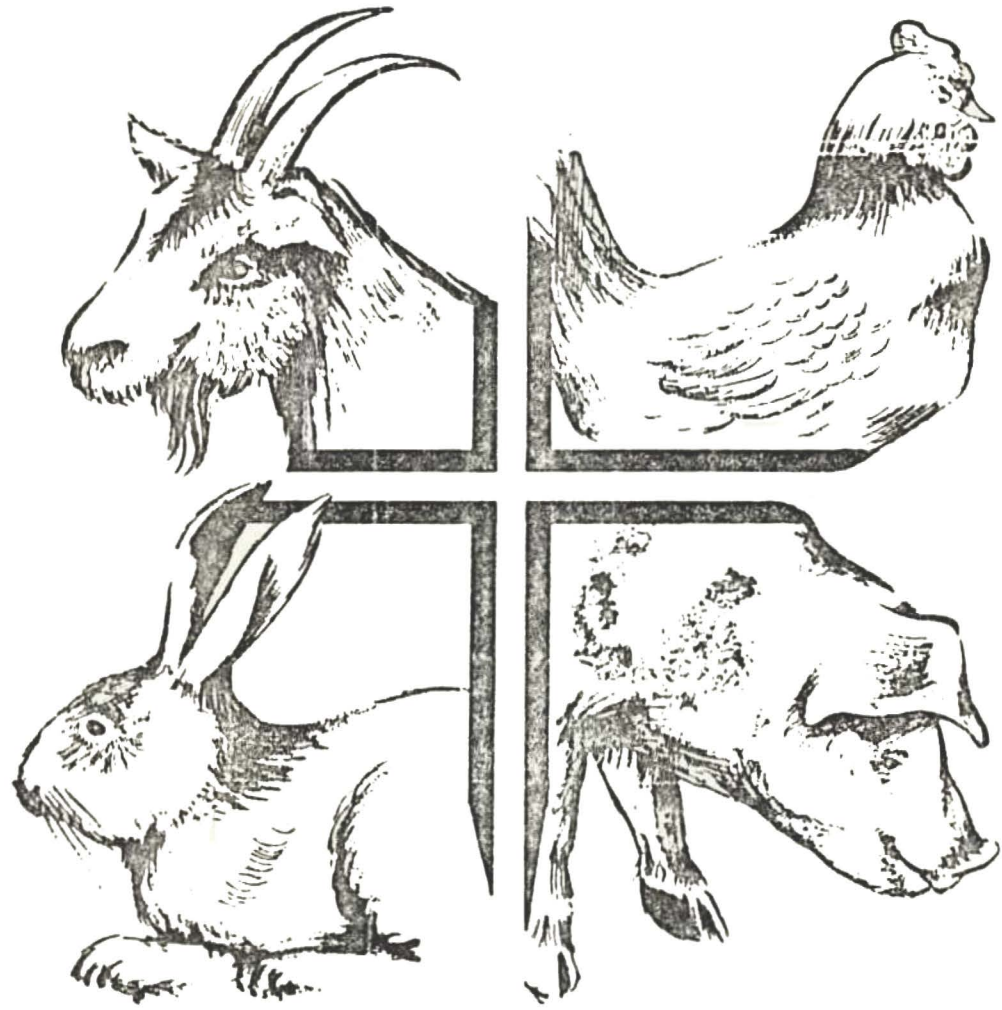




SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE  
MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL  
REGIONAL DEL VALLE



ESPECIES MENORES

SACRIFICIO DE CONEJOS

**CENTRO LATINOAMERICANO DE ESPECIES MENORES (CLEM)**  
**CONVENIO SENA (Colombia) - BARNEVELD COLLEGE (Holanda)**  
**TULUA VALLE**



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-  
NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

6.019  
Ministerio de Trabajo y Seguridad Social  
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"  
Regional del Valle del Cauca

CENTRO LATINOAMERICANO DE ESPECIES MENORES CLEM TULUA

SIMD/01/01111

SACRIFICIO DE CONEJOS

5

## CONTENIDO

	Pag.
INTRODUCCION	
OBJETIVO TERMINAL	
1. Apariencia General del Conejo	4
2. Estado Sanitario	5
3. Calidad de la Piel	
4. Edad	
5. Peso	
6. Ayuno	
7. Transporte	6
8. Insensibilización	
9. Deguello o Sangría	7
10. Desollado	8
11. Eviscerado	9
12. Enfriamiento de las Canales	10
13. Registros	11
RECAPITULACION	
AUTOEVALUACION	
BIBLIOGRAFIA	

## INTRODUCCION

La higiene y el comun de la gente exige que la carne sea de buena calidad y presentación. Estos factores están influenciados en un altísimo porcentaje por la técnica en el proceso de sacrificio. De ahí que si se realiza un buen sacrificio, la calidad del producto será superior e incidirá directamente en el precio de venta y logicamente en el gusto culinario.

La presente unidad le dará las pautas suficientes para realizar un buen sacrificio de los conejos.

## OBJETIVO TERMINAL

Al finalizar el estudio de esta cartilla y dado un cuestionario, usted será capaz de:

- Identificar los criterios de selección, las condiciones y el proceso de sacrificio de un conejo.
- Identificar los elementos del formulario de registro.

Margen de error 10%



## SACRIFICIO DE CONEJOS

### 1. Apariencia general del Conejo

Observar el conejo en todo su conjunto para apreciar sus movimientos características, lustre de la piel y estado de carnes.

La buena calidad de canales se consiguen de conejos jóvenes porque proporcionan carnes jugosas y blandas.

### 2. Estado Sanitario

Deben seleccionarse animales perfectamente sanos. Para sacrificar animales sospechosos, primero deben observarse los síntomas y analizarlos hasta tal punto que en ocasiones debe contarse con las recomendaciones de un veterinario para tomar las decisiones de sacrificar o eliminar ejemplares.

Tales síntomas serían los siguientes:

- Movimientos lentos e incoordinados
- Respiración dificultosa
- Lesiones en el cuerpo
- Mirada triste
- Inapetencia
- Secreciones por orificios naturales

### 3. Calidad de la Piel

5

En general la piel del conejo tiene un buen valor económico en el mercado, razón por la cual deben seleccionarse animales de piel de buena calidad con pelo lustroso y brillante.

### 4. Edad

La edad juega un papel muy importante en la calidad tanto de la carne como de la piel. La edad más recomendable está entre los 80 y los 90 días, o mejor, antes de que el conejo empiece a cambiar de pelo, pues si ello ocurre antes del sacrificio la calidad de la piel es inferior y su precio lógicamente disminuirá. A esta edad la carne es más jugosa, más blanda y de sabor más agradable.

### 5. Peso

Es importante pesar el conejo momentos antes del sacrificio, pues debe establecerse posteriormente la relación que existe entre el peso vivo y el peso de la canal para averiguar el rendimiento, índice éste que nos servirá para hacer el análisis económico. Además nos dará pautas para el análisis técnico de eficiencia alimenticia y los rendimientos en relación con la edad y los aumentos de peso.

### 6. Ayuno

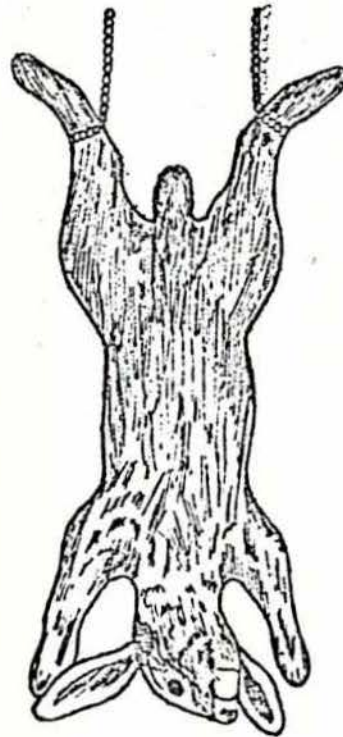
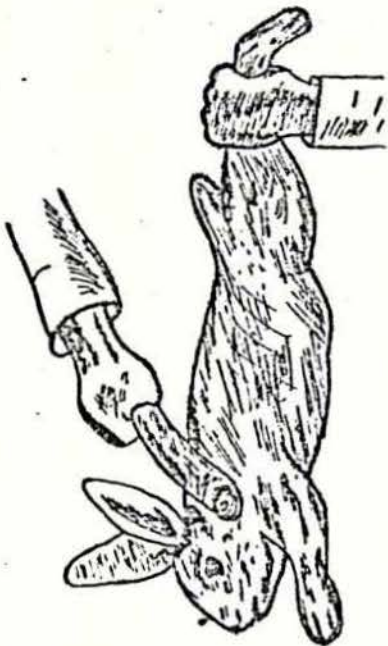


Es conveniente que el conejo antes de ser sacrificado hay tenido un ayuno durante unas 12 horas, consistente en quitarle toda clase de alimento pero dejándole agua de bebida a disposición permanente.

### 7. Transporte

En caso de que haya necesidad de transportar los conejos a sacrificar, éste debe hacerse en guacales apropiados y evitar bajo todo punto de vista movimientos bruscos e incomodidades que fatiguen a los animales, pues esto incide directamente en la calidad de la carne. También se recomienda que este transporte se haga unas horas antes del sacrificio para darle oportunidad de que los animales tengan buen descanso.

### 8. Insensibilización del Conejo



Figuras 1 y 2.

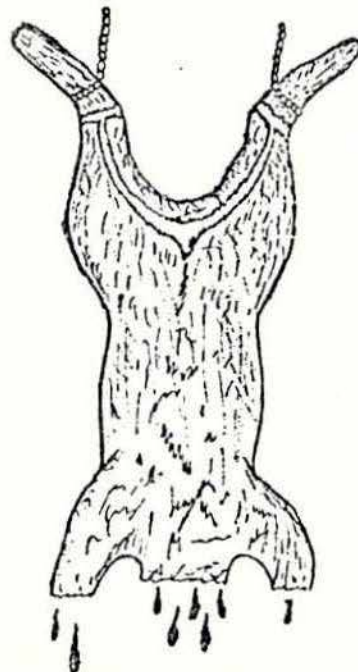
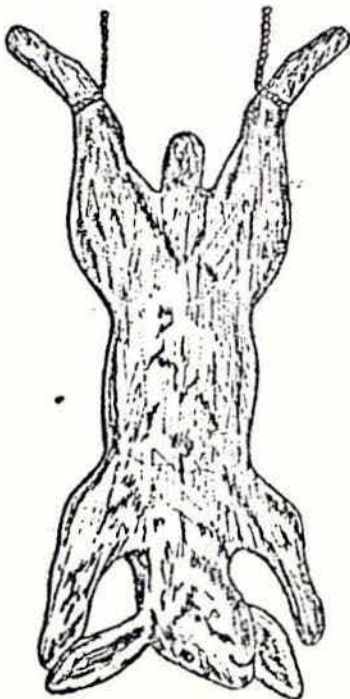
Es importante primeramente privar del conocimiento al animal para evitar que el sufrimiento consciente de la muerte afecte la calidad de la carne.

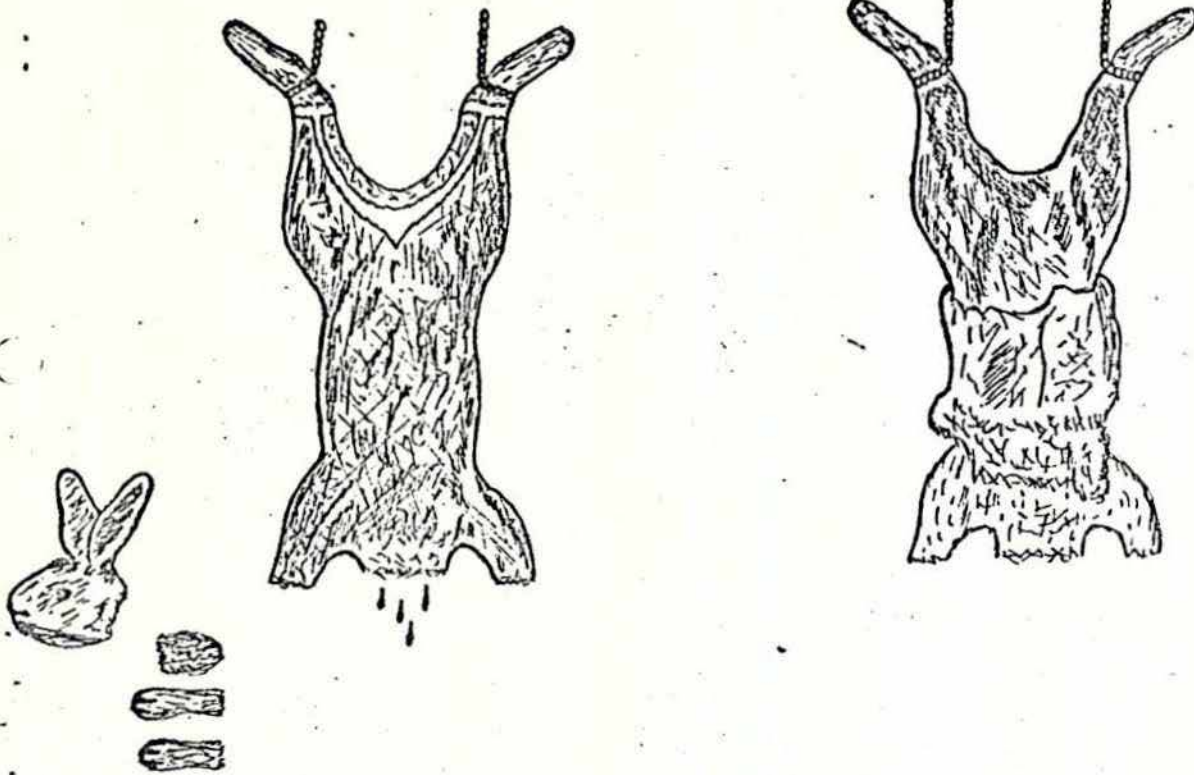
Este acto se realiza tomando el animal, o amarrándolo con un cordel por las patas traseras con la mano izquierda, dando un golpe seco en la nuca con un bolillo de madera que se toma con la mano derecha.

### 9. Degüello o Sangría

Inmediatamente después de insensibilizado el animal se procede a quitar la cabeza con un cuchillo bien afilado, exactamente por detrás de las orejas a nivel de la vértebra atlas. En esta forma el conejo queda totalmente desangrado ya que el corazón solo deja de funcionar por deficiencia de sangre.

Esta forma que hasta aquí se describe, o sea la de quitar la cabeza, se hace cuando el mercado no exige la presencia de la cabeza en la canal, pero si se exigiere, entonces la sangría debe hacerse sacando uno o los dos ojos con un cuchillo de buena punta filosa. Figura 2 y 3.





Figuras 3 y 4

En este momento el cuerpo del conejo muerto se colgará con las dos patas posteriores un poco abiertas (Fig.2). Quitar las manos a la altura del <sup>corpo</sup> tarso. Se hace un corte circular de la piel de las patas posteriores a la altura del tarso y un corte en V cuyos cortes seguirán longitudinalmente la cara interna de las dos piernas; el vértice de la V quedará exactamente frente a la cola. Aquí se cortará la cola de tal manera que esta quede adherida a la piel, la que también podría quitarse para separarla y utilizarla en artesanías especiales según su demanda de momento. Seguidamente, con las dos manos se va desprendiendo la piel hacia abajo hasta separarla totalmente del cuerpo,



## 11. Eviscerado

Con ayuda de un cuchillo bien afilado se hace un corte longitudinal por la línea media del vientre desde el ano hasta el cuello, esta incluye la división del hueso esternón. Ahora se retiran todas las vísceras para luego separar las comestibles (hígado, corazón, pulmones, bazo) y las no comestibles que se desechan o se emplean para alimentación de otros animales.

## 12. Enfriamiento de las canales

Si la carne de los conejos se destina para la venta y debe durar varios días hasta su consumo, entonces las canales deben enfriarse rápidamente en tanques que contienen agua limpia con hielo para después de más o menos una hora sacarlas de allí, escurrirlas, empacarlas en bolsas de polietileno y llevarlas a refrigeración.

Sin embargo cuando el sacrificio se realiza en el campo y si no hay modo de refrigeración, entonces las canales deben de colgarse en un lugar fresco y ventilado para su oreo durante 3 a 6 horas. Debe tenerse el cuidado de consumir lo más pronto posible este tipo de carnes, pues dependiendo del clima ambiental, la descomposición puede sobrevenir entre 1, 2 y 3 días.

Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA  
 Centro Latinoamericano de Especies Menores, CLEM  
 Tuluá

### REGISTRO DE SACRIFICIO DE CONEJOS

Fecha: \_\_\_\_\_ No. de animales \_\_\_\_\_

Números de identificación: \_\_\_\_\_

Edad: \_\_\_\_\_ Peso en Pie \_\_\_\_\_ Kg. Precio \$ \_\_\_\_\_ Kg.

Precio Total \$ \_\_\_\_\_

CONCEPTO	Kg.	%	OBSERVACIONES
Canal			
Piel			
Cabeza			
Patas			
Visceras Comestibles *			
Visceras no Comestibles **			
Otros			
TOTAL			

\* Hígado, pulmones, corazón, bazo

\*\* Intestinos, esófago, estómago, genitales

• % Sobre el peso en pie.

Estos datos pueden tomarse por animal o por lote de animales.

## RECAPITULACION

Los conejos para el sacrificio deber ser sanos, de piel lustrosa y estar entre los 80 y 90 días de edad.

Después de un ayuno de 12 horas se insensibiliza con un golpe en el cuello, se eviscera y se enfría la canal rápidamente, luego se echa en una bolsa de polietileno y se refrigera.

Cuando no se tiene refrigerador, las canales se darán al consumo dentro de las 24 a 48 horas después del sacrificio.

Anote en el Registro los datos del sacrificio.



